SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-3175-1992

Kentang segar

ICS 67.080.20

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Daftar isi i
1 Ruang lingkup 1
2 Definisi 1
3 Istilah 1
4 Klasifikasi/penggolongan 2
5 Standar mutu 2
6 Cara pengambilan contoh 2
7 Cara uji 3
8 Syarat penandaan 6
9 Cara pengemasan 7

Pendahuluan

Standar Kentang segar disusun berdasarkan survei di daerah penghasil kentang segar di Jawa Barat dan Sumetra Utara serta wawancara dan studi pustaka di Lembaga Penelitian Hortikultura Jakarta.

Setelah mempelajari hasil survei tersebut serta memperbandingkan dengan standar mutu kentang segar dari Philipina, Brisbane/Australia *(Queensland Government Gazette, Vol-CC IV No. 16, 1960)* dan Amerika *(United States Standards for Grades of Potatoes, 35 F.R. 18257, 1971)* maka disusunlah Standar Nasional Indonesia Kentang Segar.

Berdasarkan usulan dari Departemen Perdagangan,
Standar ini disetujui oleh Dewan Standardisasi Nasional
menjadi Standar Nasional Indonesia dengan Nomor :

SNI 101-3175-1992

Kentang segar

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, istilah, klasifikasi/penggolongan, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

2 Definisi

Kentang segar adalah umbi batang dari tanaman kentang *(Solanum tuberosum, LINN)* dalam keadaan utuh, bersih dan segar.

3 Istilah

3.1 Keseragaman warna dan bentuk

Keseragaman warna kulit ; kuning atau merah, warna daging : putih, kuning, putih kekuning-kuningan atau kuning keputih-putihan.
bentuknya : bulat, lonjong, bulat lonjong atau lonjong bulat.

3.2 Keseragaman ukuran

Ukuran yang seragam sesuai dengan penggolongan 4 macam ukuran berat. Toleransi diatas dan dibawah ukuran berat masing-masing 5 % (bobot/bobot) maksimum.

3.3 Kerataan permukaan kentang

Rata bila tidak lebih dari 10 % berat kentang dalam partai mempunyai benjolan yang lebih besar dari 1 cm.

3.4 Kotoran

Semua bahan bukan kentang seperti tanah, pasir, batang, daun dan sebagainya.

3.5 Kentang cacat

Kentang yang berpenyakit, berhama, bertunas, pecah, berubah warna, bermata dalam atau karena kerusakan lain, kecuali bila cacat tersebut dapat dihilangkan dengan pengupasan biasa dan hasil terkupas tidak kurang 90% dari berat kentang. Toleransi terhadap yang berpenyakit % (bobot/bobot) maksimal 1 % untuk mutu I dan 2% untuk mutu II.

3.6 Ketuaan kentang

Sifat yang ditunjukkan oleh kulit kentang yang tidak mudah mengelupas.

3.7 Tua

Bila kulit kentang kuat dan tidak lebih dari 5% berat kentang dalam partai mempunyai kulit yang mengelupas lebih dari 1/4 bagian permukaannya.

3.8 Cukup tua

Bila kulit kentang cukup kuat dan tidak lebih dari 10% berat kentang dalam partai mempunyai kulit yang mengelupas lebih dari 1/4 bagian permukaannya.

4 Klasifikasi/penggolongan

4.1 Menurut ukuran berat, kentang segar digolongkan dalam :

4.1.1 Kecil : 50 gram kebawah.

4.1.2 Sedang : 51 - 100 gram

4.1.3 Besar : 101 - 300 gram

4.1.4 Sangat besar : 301 gram ke atas

4.2 Menurut jenis mutunya, kentang segar digolongkan dalam 2 jenis mutu.

4.2.1 Mutu I

4.2.2 Mutu II

5 Syarat Mutu

Tabel 1
Spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan	
			Mutu I	Mutu II
1.	Keseragaman warna dan bentuk	-	seragam	seragam
2.	Keseragaman ukuran	-	seragam	seragam
3.	Kerataan permukaan kentang	-	rata	tidak dipersyaratkan
4.	Kadar kotoran (bobot/bobot)	%	maks. 2,5	maks. 2,5
5.	Kentang cacat (bobot/bobot)	%	maks. 5	maks. 10
6.	Ketuaan kentang	-	tua	cukup tua

6 Cara pengambilan contoh

Contoh diambil secara acak dari jumlah kemasan seperti terlihat pada tabel 2 dibawah ini. Kemudian dari tiap kemasan diambil contoh sebanyak 10 kg dari bagian atas, tengah dan bawah. Contoh tersebut dicampur merata tanpa menimbulkan kerusakan, kemudian dibagi empat dan dua bagian diambil secara diagonal. Cara ini dilakukan beberapa kali sampai contoh mencapai 10 kg.

Tabel 2
Cara Pengambilan Contoh

Jumlah kemasan dalam lot	Jumlah kemasan yang diambil
1 sampai 3	semua
4 sampai 25	3
26 sampai 50	6
51 sampai 100	8
101 sampai 150	10
151 sampai 200	12
201 atau lebih	15

Petugas pengambil contoh harus memenuhi syaratyaitu orang yang berpengalaman atau dilatih lebih dahulu dan mempunyai ikatan dengan badan hukum.

7 Cara uji

7.1 Penentuan keragaman ukuran kentang segar.

7.1.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan keseragaman ukuran berat dari kentang segar.

7.1.2 Definisi

Yang dimaksud dengan keseragaman ukuran ialah ukuran yang seragam sesuai dengan penggolongan 4 macam ukuran berat pada kentang segar. Toleransi di atas dan di bawah ukuran berat masing-masing 5% (bobot/bobot) maksimum.

7.1.3 Prinsip

Penimbangan contoh.

7.1.4 Peralatan

7.1.4.1 Timbangan

7.1.5 Cara kerja

Timbang seluruh cuplikan. Kemudian timbanglah tiap butir dalam cuplikan. Pisahkan butir-butir yang beratnya di atas atau di bawah ukuran berat yang telah ditentukan dan timbanglah semuanya. Bila persentase berat butir yang diatas atau di bawah ukuran berat masing-masing sama atau kurang dari 5 % maka contoh dianggap seragam.

7.1.6 Cara menyatakan hasil :

Jumlah contoh diatas atau dibawah ukuran berat =

$$\frac{\text{berat jumlah butir diatas atau dibawah ukuran}}{\text{berat seluruh cuplikan}} \times 100\ \%$$

7.2 Penentuan kerataan permukaan kentang

7.2.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan kerataan permukaan kentang segar.

7.2.2 Definisi

Permukaan kentang dinyatakan rata bila tidak lebih dari 10% berat kentang dalam partai mempunyai benjolan yang lebih besar dari 1 cm.

7.2.3 Prinsip

Pengukuran benjolan.

7.2.4 Peralatan

7.2.4.1 Ukuran panjang

7.2.4.2 Timbangan

7.2.5 Cara kerja

Timbang seluruh cuplikan dan ukur benjolan yang terdapat pada tiap butir dalam cuplikan. Pisahkan butir-butir cuplikan yang mempunyai benjolan lebih dari 1 cm dan timbanglah semuanya. Bila persentase berat butir-butir yang mempunyai benjolan lebih dari 1 cm sama atau kurang dari 10% jumlah cuplikan maka cuplikan dianggap mempunyai permukaan yang rata.

7.2.6 Cara menyatakan hasil

Jumlah contoh yang mempunyai benjolan lebih dari 1 cm =

$$\frac{\text{butir-butir yang mempunyai benjolan lebih dari 1 cm}}{\text{berat seluruh cuplikan}} \times 100\ \%$$

7.3 Penentuan kadar kotoran

7.3.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan kadar kotoran

7.3.2 Definisi

Yang dimaksud dengan kotoran ialah benda-benda lain bukan kentang segar, seperti bahan-bahan lain, tanah, batu-batuan, ranting-ranting, kotoran serangga, kotoran tikus, hama yang mati dan sebagainya.

7.3.3 Peralatan

7.3.3.1 Timbangan dengan ketelitian 0,01 gram.

7.3.4 Cara kerja

Timbanglah sampai mendekati 0,1 g, sebanyak lebih kurang 500 gram cuplikan dalam wadah yang telah ditera sebelumnya dan tuangkanlah kedalam sebuah bak kayu yang disediakan khusus untuk itu. Pilihlah kotoran-kotoran dan timbanglah berat masing-masing.

7.3.5 Cara menyatakan hasil

$$\text{Kadar kotoran} = \frac{\text{berat kotoran}}{\text{berat cuplikan}} \times 100\ \%$$

7.4 Penentuan cacat pada kentang segar

7.4.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan cacat pada kentang segar.

7.4.2 Definisi

Kentang cacat ialah kentang yang berpenyakit, berhama, bertunas, pecah, berubah warna, bermata dalam atau kerusakan lain, kecuali bila cacat tersebut dapat dihilangkan dengan pengupasan biasa yang beratnya tidak lebih dari 10% dari berat kentang. Toleransi yang berpenyakit % (bobot/bobot) maks. 1 % untuk mutu I dan 2 % untuk mutu II.

7.4.3 Prinsip

Pemisahan bagian yang cacat secara fisik dan penimbangan

7.4.4 Peralatan

7.4.4.1 Timbangan

7.4.4.2 Pisau

7.4.5 Cara kerja

Timbang seluruh cuplikan dan tentukan butir-butir kentang yang cacat (lihat definisi). Pisahkan butir-butir yang cacat dan timbanglah semuanya. Bila persentase berat butir-butir yang cacat sama atau kurang dari 50%, maka cuplikan dianggap mutu I dan bila sama atau kurang dari 10 % maka cuplikan dianggap mutu II.

7.4.6 Cara menyatakan hasil

$$\text{Jumlah contoh yang cacat} = \frac{\text{butir-butir kentanq yang cacat}}{\text{berat seluruh cuplikan}} \times 100\ \%$$

7.5 Penentuan ketuaan pada kentang segar

7.5.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan ketuaan pada kentang segar

7.5.2 Definisi

7.5.2.1 Ketuaan kentang

Sifat yang ditunjukkan oleh kulit kentang yang tidak mudah mengelupas.

7.5.2.2 Tua

Bila kulit kentang kuat dan tidak lebih dari 5% berat kentang dalam partai mempunyai kulit yang mengelupas lebih dari 1/2 bagian permukaannya.

7.5.2.3 Cukup tua

Bila kulit kentang cukup kuat dan tidak lebih dari 10% berat kentang dalam partai mempunyai kulit yang mengelupas lebih dari 1/2 bagian permukaannya.

7.5.3 Prinsip

Permisahan secara fisik dan penimbangan kentang yang mempunyai kulit mengelupas lebih dari 1/4 bagian.

7.5.4 Peralatan

7.5.4.1 Timbangan

7.5.5 Cara kerja

Timbang seluruh cuplikan dan tentukan butir contoh yang tua/cukup tua (lihat definisi). Pisahkan butir yang tua/cukup tua dan timbanglah semuanya. Bila persentase berat butir contoh yang kulitnya mengelupas lebih dari 1/4 bagian permukaannya sama atau kurang dari 5%, maka cuplikan dianggap tua dan bila sama atau kurang dari 10%, maka cuplikan dianggap cukup tua.

7.5.6 Cara menyatakan hasil

Jumlah contoh yang kulitnya mengelupas lebih dari 1/4 bagian permukaannya =

$$\frac{\text{Berat contoh yang kulitnya menqelupas lebih dari 1/4 baqian permukaannya}}{\text{berat seluruh cuplikan}} \times 100\ \%$$

8 Syarat penandaan

Dibagian luar keranjang diberi label yang bertuliskan antara lain :

- Nama barang
- Jenis mutu
- Nama/kode perusahaan/eksportir
- Berat netto
- Hasil Indonesia
- Negara tujuan

9 Cara pengemasan

Kentang disajikan dalam bentuk utuh dan segar, dikemas dengan keranjang atau bahan lain dengan berat netto maksimum 80 kg dan ditutup dengan anyaman bambu kemudian diikat dengan tali rotan atau bahan lain. Isi kemasan tidak melebihi permukaan.